

PRIMI PIATTI

Tortelli con la coda Turtein cu la cua

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *elevata* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I tortelli con la coda (Turtein cu la cua), giù solo il nome è un programma. Sono buonissimi, una grande soddisfazione a realizzarli!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 2

SALE 1 pizzico

ACQUA

PER IL RIPIENO

RICOTTA DI PECORA 200 gr

SPINACI lessati - 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

UOVA 1

NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con le uova intere, un pizzico di sale e acqua tiepida quanto basta. Lavoratela fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea e lasciatela riposare. Nel frattempo preparate il ripieno, mescolando tutti gli ingredienti indicati.



- 2 Stendete la pasta in una sfoglia sottile; ritagliate dei piccoli rombi, appoggiateli uno alla volta sulla mano sinistra, farciteli con il ripieno e con la destra ripiegare la pasta chiudendo il tortello in modo da formare una treccia a due code.



- 3 Si dovranno formare una dozzina di tortelli a porzione.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata per una decina di minuti circa.
Scolateli e disponeteli nei singoli piatti e conditeli con il burro fuso, la salvia e il formaggio grana grattugiato, o in alternativa, con una salsa di pomodoro e funghi.

